

2

# أشهى الحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد

2

# أشهى الحلويات

لكل الناس



السيدة بوحامد

<http://sidiali.ibda3.org>





## نقاش محشي

مقادير العجينة :

- 3 كيلات فرينة
- 1/2 كيلة زبدة أو خليط زبدة + مرقرين
- 1/2 كيلة سكر ناعم
- 1/2 كأس خليط حليب و ماء الزهر

مقادير أخرى :

عسل

مقادير للحشوة :

- 1 كوب لوز
- 1/2 كوب سكر عادي
- مبشور ليمونة
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- 1/2 ملعقة صغيرة خميرة الحلوى
- 2 حبات بيض

<http://sidiali.ibda3.org>

طريقة تحضير العجينة :

1. امزجي الفرينة مع السكر، اعلمي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة الذائبة، اخلطي المواد جيدا، اضيفي تدريجيا خليط الماء و ماء الزهر مع الاستمرار في الخلط حتى تحصل على عجينة صلبة، اتركها ترتاح 1/2 ساعة.

2. اقسمي العجينة إلى قسمين، أبسطي القسم الأول من العجينة حتى يصل سمكها 2-3 مم قطعها إلى دوائر قطرها 5-6 سم، بواسطة طابع أو كأس.

3. أبسطي القسم الثاني حتى

يصل سمكه اسم قطعه إلى شرائط عرضها 1 سم و طولها 13-15 سم، ضعي شريط على حافة كل دائرة ثم زيني هذا الشريط بواسطة النقاش، ضعها فوق صينية الفرن، استمري هكذا إلى نهاية العجينة.

4. امزجي كل مواد الحشوة مع بعضها حتى تحصلي على عجينة سائلة، (إذا لم تكن كذلك اضيفي لها بيضة).

5. ضعي ملعقة صغير من الحشوة في وسط كل حبة حلوى ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة.

6. سخني كأس من العسل مع ملعقة من ماء الزهر، أسقي وسط الحلويات فور سحبها من الفرن. ■

### إقتراح

يمكن تعويض اللوز بالجوز،  
بالمستق أو خليط من الإثنين.





## لقمات صغيرة باللوز



3. أبسطي العجينة حتى يصل سمكها 2-3 م ضعبيها في صينية مربعة "30x30 سم" تقريبا.
4. أطلي كل المساحة بالمربي، أفرغي فوقهما مزيج اللوز سطحه جيدا، إخبزيها في فرن ساخن حتى يصبح لون الحلوى ذهبيا، أتركه يبرد ثم قطعيه إلى مربعات أو مثلثات.
5. زينيهم بالكرز المسكر. ■

التحضير :

1. أخفقي جيدا الزبدة مع السكر و الفانيليا، أضيفي البيضة ثم الفرينة، أخلطي جيدا حتى تحصلي على عجينة متجانسة، ضعيها في الثلاجة لمدة ساعة.
2. أمزجي اللوز مع السكر، النشاء و الفانيليا، أضيفي بياض البيض الواحد بعد الآخر ثم الخميرة.

## بوتي فور باللوز و الفستق

2. ضعي فيها البيضتان، الفانيليا، الحليب، السكر، اللوز و الفستق.
3. أضيفي إليهم الزبدة مقطعة قطعاً صغيرة. أخلطي المواد جيدا حتى تحصلي على عجينة، كوريها ثم أتركها ترتاح في الثلاجة لمدة 30 دقيقة.
4. قطعها إلى قطع صغيرة ثم إعطي هذه القطع شكل كويرات.
5. أذهنيهم بصغار البيض ثم لفهم في اللوز المبشور.
6. زينيهم بالكرز المسكر.

المقادير :

- 2 كؤوس فرينة
- 1 كأس سكر
- 1 كأس زبدة
- 3 ملاعق كبيرة لوز مطحون خشن + مقدار فنجان صغير
- 3 ملاعق كبيرة فستق
- 2 بيض + صفار بيضة واحدة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 2 ملاعق حليب
- فانيليا
- كرز مسكر

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة، إعملي حفرة في الوسط.

عجينة الحشوة :

- 3-4 بياض البيض
- 2 كؤوس لوز محمص قليلا و مطحون
- 1 كأس سكر
- 2 ملاعق مملوءة نشا "مايزينة"
- 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كوب مربى

مقادير أخرى : كرز مسكر

المقادير :

- 300 غ فرينة
- 150 غ زبدة
- 100 غ سكر
- فانيليا
- بيضة

<http://sidali.lda3.org>



إضغطي على العجينة قليلا حتى تأخذ شكل القالب.



7. ضعي حبات المعمول فوق الصينية أتركيها تتخمر مدة 30 دقيقة.

8. ثم أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.

9. لفيها في السكر الناعم فور سحبها من الفرن. ■

### ملاحظة

يمكنك تعويض عجينة التمر بخليط اللوز، السكر و القرفة أو جوز، سكر و القرفة مبليين بماء الزهر.

يمكنك تزيين الحلويات بالنقاش إذا لم يكن لديك قالب المعمول.

### التحضير :

1. إبدئي أولا بتحضير عجينة التمر : ضعي الغرس في إناء مع التوابل و الزبدة فوق نار هادئة، أتركي الخليط حتى يتشرب التمر كل الدسم مع التحريك، أبعدي الإناء عن النار، أتركيه يبرد



2. إمزجي السميد مع الفرينة و السكر الناعم، إعمللي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، أخلطي المواد جيدا ثم أفركيهم بين راحة كفك، أتركي الخليط يرتاح مدة طويلة أو حتى ليلة كاملة.

3. أمزجي الخميرة مع السكر، بلليها بقليل من الماء الساخن، حركيها جيدا ثم أتركي الخميرة تتخمر، صيبيها فوق خليط الفرينة و السميد.

4. بللي الخليط تدريجيا بماء الزهر، الحليب و الماء الفاتر حتى تحصلي على عجينة طرية.

5. أصنعي من عجينة التمر كريات صغيرة، أما بالنسبة للعجينة إصنعي منها كويرات في حجم حبة الجوز.

6. سطحي العجينة قليلا ضعي في وسطها كرة من التمر مسطحة كذلك، لفي حولها العجينة ثم ضعيها في القالب الخاص بالمعمول،

## معمول بالتمر



### مقادير حشوة التمر :

500 غ عجينة التمر "غرس"  
فنجان صغير من السمن أو الزبدة الذائبة  
1/2 ملعقة صغيرة قرفة مطحونة  
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل مطحون  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة

### مقادير أخرى :

سكر ناعم

### مقادير العجينة :

2 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"  
1 كيلة فرينة  
1 كيلة زبدة أو خليط زبدة و مرقين أو سمن  
2 ملاعق سكر ناعم  
1 ملعقة كبيرة خميرة الخبز + ملعقة سكر  
كأس شاي من ماء الزهر أو ماء الورد  
كأس شاي من الحليب





## مقروط العسل

المقادير :

3 كيلات سميد متوسط " دقيقي " ما يعادل 1  
كغ أو 3 أواني متوسطة للشربة  
1 كيلة خليط سمن + زبدة أو زبدة + مرقين  
1/2 ملعقة صغيرة ملح  
ماء الزهر  
خلاصة عطر الزهر  
ماء

مقادير عجينة اللوز :

مقدار 3 فناجين قهوة لوز مطحون  
1 فنجان سكر  
ملعقة صغيرة قرفة مطحونة لتوها  
ماء الزهر  
عسل



التحضير :

1. ليلة من قبل : إمزجي السميد مع السمن و الملح، إفركيهم جيدا بين راحتي كفك، ضعي الخليط في التلاجة.

2. في اليوم التالي، أخرجي الخليط من التلاجة ساعة قبل عجنه.

3. أفرغي خلاصة عطر الزهر في قارورة ماء الزهر لتقوية رائحته.

4. أفرغي السميد في وعاء كبير، بلليه بنصف كأس من ماء الزهر مع مزجه بأطراف أصابعك " لاتعجنني الخليط " أضيفي تدريجيا الماء حتى يتجمع السميد و يتحول إلى عجينة.

5. أقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة اللوز.

6. إمزجي اللوز مع السكر و القرفة، بلليهم بقليل من ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة.

7. إجعلي من العجينة حبوبش، جوفيه قليلا في الوسط، ضعي فيه عجينة اللوز مبرومة في سمك الأصبع ثم أغلقي الفتحة جيدا، مددي العجينة مع برمها حتى يصبح قطرها 4 سم، سطحيها قليلا ثم قطعيها على شكل مقروطات (معينات).

8. إقليهم في الزيت ثم غطسهم في العسل الدافئ فور سحبهم من المقلاة حتى ينشربوا جيدا. ■

## نصائح

إختاري سميد متوسط ومن نوعية جيدة، غريليه في غربال رقيق جدا حتى تخلطيه من السميد الرقيق الذي تمكنت. استعماله في كلفة أخرى تم حذني في أكوام من السميد المتبقي في الغربال، غريليه يدوره في غربال ذو فتحات أكبر.

لا تختاري السميد الخشن لأنه لا ينشرب جيدا العسل و هو أيضا صعب للهضم.

أظلي المقروط، ضعي، واحدة فقط في المقلاة، إذا غطت بللي المقروطات واحدة واحدة بوضعهم في كوب مملوء ماء، وعطر ماء الزهر، جففيهم برفق بواسطة منديل نظيف، ضعي الزيت، أظلي المقلاة و أظلي المقروطات من جديد في زيت ساخن.

ساعة قبل تقديم المقروط غطسهم في العسل مرة أخرى.

تمكنت تقوية عطر الزهر بإضافة خلاصة الزهر غيرة التي يجب مزجها مع السميد، بإمكانك أيضا تعطر العجينة بضع ملعقة صغيرة قرفة مطحونة، لا ضعي أكثر لأنها تعطي لونا نيا للعجينة.



ضعي في ذلك الجوف قطعة من عجينة التمر مبرومة على طول الحروش، إغلقي الجوف عليها مع ضم العجينة جيدا حتى لا تفتح، إبرمها من جديد حتى يصبح قشرها سم، سطحها قليلا ثم ضعي فوقها طابع خاص بالمقروط، أضغطي جيدا، ثم قطعي المقروطات بواسطة سكين حسب الرسومات الموجودة على الطابع.

5. ضعيهم في الصينية، إخبزيهم في فرن هادئ يجب أن يكون لونهم ذهبيا قليلا.
6. غطسيهم في العسل الدافئ و المعطر بماء الزهر فور إخراجهم من الفرن. ■

## بسطيلة بالفواكه الجافة

2. ضعي ٨ ورقات من الديول في قاغ قالب مستدير يكون له نفس قطر ورقة الديول.
3. رشهم بنصف كمية الفواكه الجافة، غطيهم ب 6 أوراق ديول أخرى، إسطي فوقهم القسم الثاني من الفواكه الجافة، و أخيرا غطيهم بالأوراق الستة الأخيرة.
4. قطعيها إلى مقروطات بواسطة سكين رقيق "مثل القلاوة".

5. إخبزيها في فرن متوسط حتى يصبح لونها ذهبيا أتركها تبرد قليلا.
6. إسقيها بالعسل المعطر بماء الزهر.
7. زينيها بالفسق المدش أو بالجلجلان المحمص. ■

التحضير :

1. غربي السميد، أضفي الملح، صبي في الوسط خليط الزبدة و الزيت، إمزجهم جيدا ثم إفركيهم، كومي الخليط، أتركيه يرتاح لمدة 1/2 ساعة.
2. أثناء هذا الوقت حضري عجينة التمر و ذلك بخلطها مع التوابل و الزبدة بملعقة كبيرة من ماء الزهر.
3. خذي العجينة بملها تدريجيا بماء الزهر و الماء مع خلطها برفق بأطراف الأصابع، إعملي منها كريات في حجم البرتقالة.
4. شكلها على شكل حروش، جوفيها،



## مقروط في الفرن

المقادير :

- مقادير عجينة التمر :
- 250 غ عجينة التمر "غرس"
  - 1/4 كأس شاي زبدة ذائبة
  - ماء الزهر
  - 1/2 ملعقة قرنفل مطحون
  - 1/2 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
  - عسل

- 3 كيلات سميد رقيق جدا "دقيق"
- 1 كيلة زبدة أو خليط زبدة + زيت
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ماء



المقادير :

- كوب من خليط "لوز، جوز أو فسق أو خليط من الثلاثة"
- علية زبدة
- ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون
- ملعقة صغيرة فرقة مطحونة
- طرزينة و نصف ديول "ملسوقة أو ورقة"
- عسل
- ماء الزهر

التحضير :

1. إمزجي الفواكه الجافة، إقليهم قليلا في السمن، إطحنيهم مع الجلجلان و القرقة، بلليهم قليلا بماء الزهر (الخليط يجب أن يشبه الرمل الخشن)، فكي ورق الديول، إدهني كل واحدة بالزبدة من الجينتين.





## ترتليت مطلية

المقادير:

500 غ فريضة  
250 غ زبدة أو مرفرين  
150 غ سكر عادي  
2 بيض  
فانيليا

عجينة الحشوة:

سكر ناعم  
مقدار فنجان قهوة حليب بارد  
فانيليا  
3 ملاعق زبدة طرية  
مقادير الطلية:  
2 بياض بيض  
عصير حبة ليمون  
سكر ناعم  
ملون

التحضير:

1. إخفقي البيض، السكر و الفانيليا، أضيفي الفريضة، إخلطي قليلا ثم أضيفي الزبدة الطرية، كوري العجينة، ضعها في الثلاجة لمدة ساعة.  
2. أسطي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفريضة حتى يصل سمكها 3 مم، قطعها بواسطة الطابعين الخاصين بالترتيلات، أخبزها في فرن متوسط الحرارة 15 إلى 18 دقيقة.

3. إخفقي بياض البيض مع عصير الليمون، أضيفي السكر الناعم بكميات قليلة حتى تحصل على خليط يغطي جيدا ظهر الملعقة، لونه حسب الذوق.

4. أطلي القطع المثقوبة، زينها بالخلوى الملونة و أتركها تجف.

5. أخففي الحليب مع كمية كافية من السكر لكي تحصلي على كريمة سميكة، أضيفي الزبدة، عطريها بالفانيليا غيرة أو سائلة.

6. ضعي نصف ملعقة صغيرة من هذه الكريمة على سطح القطع الغير مثقوبة، ضعي فرقها القطع المثقوبة و المطلية، أتركها تجف. ■

### ملاحظة

هذه الترتليت سوف تسعد الأطفال و بإمكانك التوسع في الألوان يمكنك كذلك تحضيرهم في العيد و حتى في المناسبات الأخرى

## ترتليت بالكاكاو

التحضير:

مقادير العجينة:

نفس المقادير المستعملة في الترتليت المسابقة

مقادير الحشوة:

ملعقة كبيرة كاكاو  
4 ملاعق كبيرة سكر ناعم  
مقدار حبة جوز زبدة طرية  
حليب

1. حضري العجينة مثل الترتليت المسابقة.

2. حضري الطلية للملعقة العليا بالسكر، الكاكاو، الزبدة و 3 ملاعق كبيرة حليب، سخني هذه المواد على نار هادئة ثم غطسي القطع المثقوبة في هذا الخليط، أتركهم يجفوا، أطلي باقي القرص بالخليط الخاص بالحشوة الذي إستعملته في الوصفة السابقة، أتركهم يجفوا.

3. زينهم حسب الذوق ■





## قرن الغزال

<http://sidiali.ibda3.org>



### تحضير العجينة :

1. إمزجي الفرينة، السكر و الجلجلان المطحون، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجي كل المواد ثم بلليهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح إلى حين تحضير عجينة الحشوة.

2. أذيب السمن في إناء، أضيفي الفرينة، حركي قليلا.

3. أبعديها عن النار، أضيفي العسل، الجلجلان المطحون و القوفة، أبعديها فوق النار، حركيها بواسطة ملعقة خشبية حتى تصبح العجينة صلبة.

4. أبعديها عن النار ثم أتركها تبرد.

5. أسطي العجينة حتى يصبح سمكها 2-3 سم، قطعيها إلى دوائر بواسطة طابع أو كأس قطره 6 أو 7 سم.

6. شكلي عجينة الحشوة على شكل صيغات

### مقادير العجينة :

1 كلع فرينة  
500 غ زبدة أو خليط سمن و زبدة  
300 غ سكر ناعم  
ملعقة كبيرة جلجلان محمص و مطحون

### مقادير الحشوة :

1/2 كأس عسل  
2 ملاعق سمن  
2 بياض بيض  
ملعقة صغيرة قرفة  
جلجلان محمص حب

### إقتراح

يمكنك تعويض عجينة الحشوة باستعمال 2 كيلات لوز مطحون، 1 كيلة سكر، قرفة أو نفس الكمية من الجوز، السكر و القرفة، الكل ميلل بماء الزهر.

7. ضعي هذا الأخير على الأقراص لفيها مرة و نصف ثم أعطيها شكل هلال.

8. أظليها ببياض ثم رشها بحبات الجلجلان.

9. أخبزها في فرن متوسط الحرارة. ■





## لقمات صغيرة بعجينة التمر و الكاوكاو

مقادير العجينة :

4 كيلات فرينة  
كيلة زبدة أو مرفرين  
بيضة  
قرصة ملح  
ماء الزهر

التحضير :

1. أمزجي الفرينة مع الزبدة و الملح ثم إفركيها بين يديك، أضيفي البيضة و ماء الزهر حتى تحصلي على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح.

2. ضعي عجينة التمر و باقي المواد في إناء يكون قعره سميك، ضعي الخليط على النار حركه بعض الدقائق ثم أتركيه يبرد.

3. أقسمي العجينة إلى كريات في حجم البرتقالة.

4. أبسطيها حتى يصبح سمكها رقيق جدا " للتسهيل إستعملي مكينة العجينة إذا أمكن ".

5. يمكنك بعد ذلك صنع حلويات بأشكال متنوعة.

مقادير عجينة الحشوة :

300 غ عجينة التمر " غرس "  
كوب كاوكاو محمص  
50 غ زبدة  
3 ملاعق ماء الزهر  
ملعقة جلجلان

توضيحات :

بالنسبة لبعض الأشكال :

الورقة :

قطعي العجينة إلى دوائر بواسطة كأس صغير، ضعي قليل من عجينة الحشوة في الوسط، إجمعي الطرفين ثم أنقشي السطح بالنقاش.

الأكياس :

ضعي كويرة من عجينة الحشوة في وسط دائرة العجينة، إجمعي الأطراف ثم إضغطي عليهم في الأعلى، لقي العجينة مرة حتى لا تنفتح عند الخبز.

العصى :

ضعي مربع من العجينة، سطحي فوقه عجينة



الأطراف حوالي 1/2 سم.

6. إخبزي الحلويات في فرن متوسط، غطسيهم في العسل فور سحبهم من الفرن، رشي عليهم الجلجلان. ■



الحشوة ثم غطيه بمربع ثاني قطعي المربع إلى عصى طولها 8-9 سم لقي هذه العصى على نفسها.

الكعكات :

أبسطي العجينة حتى تحصلي على مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 5 سم ضعي على طرف المستطيل قطعة من الحشوة سمكها في سمك قلم الرصاص، أطوي العجينة ثم قطعي الأطراف بواسطة سكين، شكلي الكعكة، بللي الأطراف حتى تلتحم جيدا، قطعي





المقادير :

- 4 كيلات فرينة (كيلي بفتحان قهوة و حليب متوسط)
- كيلة زبدة أو مرقرين
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح رقيق
- 2 خبزات قطايف
- كوب لوز مطحون خشن
- 1/3 كوب سكر
- 1/4 ملعقة قرفة مطحونة
- 150 غ زبدة ذائبة
- عسل
- ماء الزهر



## لفات مسكرة



<http://sidiallilbda3.org>

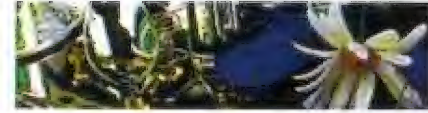
التحضير :

1. إمزجي الفرينة جيدا مع المادة الدهنية و الملح، رشها بماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصل على عجينة ملساء، أتركيها ترتاح 1/2 ساعة.
2. إبسطي العجينة " إستعملي مكينة العجينة أفضل " حتى يصل سمكها 1 و 1/2 أو 2 مم.
3. قطعها إلى مربعات ضلعها 12 أو 13 سم.
4. إعملي 6 أو 8 فحات في وسط كل مربع بواسطة الدولاب " و هو عبارة عن عجلة صغيرة نستعمل لتقطيع العجينة " مع ترك 2 سم على كل الحافة " مما كما تفعل عند تحضير الفريوش " أبعد قليلا الشرائط عن بعضها البعض، لف العجينة حول قلم مع ترك 2 سم في الحافة، إسحب القلم، دوري العجينة مشكلتا بذلك لفة صغيرة أما بالنسبة للعجينة

### ملاحظة

بإمكانك التخلي عن اللوز في قعر الخلويا و رش فقط سطح الخلويا بقليل من اللوز بعد سقيهم بالعسل.





## قطايف

المقادير :

5 أو 6 خبزات قطايف

حفنة صغيرة لوز

حفنة صغيرة من الفستق

فتجان من السكر " فتجان الحليب بالقهوة "

200 غ زبدة

ماء الزهر

عسل

<http://sidiali.ibda3.org>



التحضير :

1. ذوبي الزبدة على النار، ضعي القطايف

تحمري بكميات صغيرة مع قلبها، ضعيها في مصفات كبيرة عند نزعها من المقلات لتفطر.

2. إمزجي السكر مع اللوز، الفستق و القطايف.

3. رشهم بماء الزهر ثم ضعيهم في قالب مستدير أو مربع حمريهم في الفرن.

4. إسقي قالب القطايف فور نضجه . ■

### ملاحظة

هذه الطريقة لتحضير القطايف سهلة و اقتصادية و حتى تقطيعها أسهل من تقطيع القطايف المحضرة تقليديا.

### إقتراح

يمكنك كذلك تحضير قطايف فردية باستعمال قالب صغيرة التي يمكنك تقديمها في الحفلات مع الشاي.







## مخنة ذهبية

المقادير :

مقدار إنباء شربة لوز مخمض قليلا و مطحون  
1/3 كوب سكر  
4 ملاعق ماء الزهر  
ملعقة قرفة  
صفار 4 حبات بيض  
2 دزينات ديول "ورقة أو ملسوقة"  
200 غ زبدة  
عسل

<http://sidiali.lbda3.org>

التحضير :

الإنباء، ضعها على خافة وورقات الديول و  
لفيها ثم لفي القطعة على نفسها حتى تأخذ  
شكل حلزوني، ضعها في صينية مدهونة  
بالزبدة.

6. إعملي قطعة ثانية ثم لفيها حول الأولى مع  
إصافها بصغار البيضة و ذلك حتى تنتهي  
كمية اللوز.

7. إدعني وجه المخنة بصغار البيض ثم  
إخزيها في فرن لمدة 25 إلى 30 دقيقة، إسقي  
المخنة بالعسل فور سحها من الفرن و رشها  
بالسكر الناعم "مثل الصورة". ■

1. إمزجي في إناء قعره سميك، اللوز مع  
السكر، ماء الزهر و 50 غ زبدة.

2. ضعيه على نار هادئة مع الخلط حتى يذوب  
السكر و يصبح الخليط عجينة.

3. إسحب من على النار، أتركه يبرد قبل  
إضافة 2 صفار بيض و القرفة.

4. إصقي ورقتان ديول واحدة بجانب  
الأخرى بصغار البيض مع وضع الجهة اللامعة  
في الأسفل.

5. شكلي قطعة من عجينة اللوز في سمك





## أقراص بالكاكاو

التحضير :

1. إسقلي العجينة فوق طاولة مرشوشة بالفرينة حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي العجينة بواسطة كأس قطره 5 إلى 6 سم.

2. ضعي الأقراص فوق صينية مدهونة بالزبدة إخبزيها 15 إلى 20 دقيقة.

3. خصري الحشوة : إخفقي الزبدة مع الكاكاو، السكر المغربل و الحليب، ضعي الخليط في إناء على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على كريمة ملساء، أتركيها تبرد قليلا.

4. إهني بهذه الكريمة نصف كمية الأقراص ثم إسقي كل اثنين معا.

للزينة :

1. إمزجي الكاكاو مع السكر، بللي بالحليب حتى تحصلي على خليط لين و سائل نوعاما.

2. صبي الخليط في محفنة خاصة بالحلويات، إعملي رسوم على سطح الأقراص. ■

مقادير العجينة :

400 غ فرينة  
100 غ لوز مطحون  
250 غ زبدة  
200 غ سكر ناعم  
2 حبات بيض  
فانيليا

كريمة للحشو :

2 ملاعق كبيرة كاكاو  
4 ملاعق سكر ناعم  
50 غ زبدة طرية  
ملعقة حليب  
للزينة :

ملعقة كاكاو  
2 ملاعق سكر ناعم  
حليب

## أقراص بالفانيليا

المقادير :

نفس مقادير الترتلات بالفانيليا في الوصفة السابقة

كريمة الحشوة :

50 غ زبدة طرية  
خلاصة عطر الفانيليا  
سكر ناعم "كوب قهوة و حليب مملؤى"  
2 ملاعق حليب ساخن

للزينة :

سكر ناعم  
حليب  
فانيليا

التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع اللوز، السكر و الفانيليا.

2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، البيض، إخلطي العجينة بسرعة، كوربيها ثم ضعيها في الثلاجة.

3. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر الناعم و الفانيليا حتى تحصلي على كريمة بيضاء و حفيفة.

4. أطلي و إسقي الأقراص ببعضها.

للزينة :

غربي 2 ملاعق سكر ناعم، أضيفي ملعقة كبيرة حليب أو أكثر كي تحصلي على خليط شبه سائل لتشمكني من وضع رسوم على سطح الأقراص بواسطة محفنة خاصة بالحلويات. ■







## طمينتة بفرينة الحمص أو «زريز»

المقادير :

3. إمزجي الفرينة المخمصة بعد أن تبرد مع الجلجلان المطحون، صبي هذا الخليط تدريجيا على العسل مع التحريك المستمر بواسطة ملعقة خشبية حتى تحصلي على خليط لين يمكن أكله بالملعقة.

4. وزعي الخليط في صحن صغيرة زينها بخليط من الجلجلان المطحون و القرفة. ■

### إقتراح

بإمكانك إضافة قليل من الفواكه الجافة المخمصة قليلا مثلا لوز، فستق، جوز أو حتى كاوكاو (فول سوداني).

المقادير :

500 غ سميد "دقيق"  
كأس زبدة ذائبة  
كأس غير مملو عسل  
ملعقة كبيرة حرور

لصنع الحرور :

ملعقة صغيرة كياية  
ملعقة صغيرة خنجلان  
ملعقة صغيرة لفلل أكحل حب  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة الطيب  
1/2 ملعقة صغيرة جوزة رقيقة  
1/2 ملعقة صغيرة قرنفل  
1/2 ملعقة صغيرة سكينجير

## طمينتة تقليدية

<http://sidiali.ibda3.org>

طريقة التحضير :

5. إسحبي الأناء من على النار، صبي السميد

فوق خليط العسل و الزبدة مع التحريك حتى تحصلي على خليط لين.

6. وزعيه في صحيفات صغيرة ثم زينهم بما

يقي من الحرور. ■

### نصيحة :

يمكن إضافة كمية قليلة من اللوز المحمص و المشور.  
يمكنك تحضير طمينتة سمكة أكثر حتى تتمكني من قطعها فطع فردية ووضعها في أكياس.

1. حضري الحرور بطحن جميع التوابل بواسطة مطحنة قهوة كهربائية "أو بالمهراس" كمية القرفة يجب أن تكون أكبر من باقي التوابل.

2. إختاري سميد متوسط، غرليه في غربال رقيق جدا حتى تتخلصي من السميد الرقيق جدا ثم غرلي باقي السميد في غربال مفتوح أكثر.

3. حمصيه في مقلاة على نار هادئة مع تحريكه بواسطة ملعقة خشبية حتى يصبح ذهبي اللون، أتركيه يبرد بعد تفريقه في وعاء آخر «يجب أن يبرد تماما قبل إستعماله».

4. إمزجي الزبدة مع العسل و ملعقة صغيرة من الحرور فوق نار هادئة.





## حلويات صغيرة بالجوز

خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها السكر، مبشور الليمون و صفار البيض، بللي بالحليب أعجني بسرعة ثم كوري العجينة.

2. أبسطي العجينة، قطعيها إلى دوائر، بطني بها قوالب قطرها 4 إلى 5 سم وعلوها 1 و 1/2 سم.

3. حضري الحشوة بمزج كل المواد، إملئي القوالب الصغيرة بهذا الخليط.

4. غطيها بدوائر العجينة المتبقية، إدهنيها بالبيض إعملي رسوم بواسطة شوكة.

5. إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 20 إلى 25 دقيقة. ■

مقادير للعجينة :

500 غ فرينة  
300 غ زبدة  
200 غ سكر  
5 صفار بيض + بيضة  
مبشور الليمون  
4 ملاعق حليب أو ماء

للحشوة :

كوب صغير جوز مطحون  
1/2 كوب سكر  
1/2 ملعقة صغيرة قرفة  
2 صفار بيض  
1/4 ملعقة صغيرة خميرة للحلوة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الزبدة مع الفرينة حتى تحصلي على



## لقمات باللوز و جوز الهند

المقادير :

2 كيلات جوز الهند " كيلي بفنجان حليب بالقهوة"  
كيلة لوز مطحون  
1/2 كيلة سكر  
1/4 كيلة زبدة ذائبة  
6 بياض بيض  
2 ليمون  
3 ملاعق فواكه مسكرة  
سكر ناعم  
ماء الزهر  
زهور صغيرة أو حلوى فضية للزينة

طريقة التحضير :

1. إمزجي جوز الهند مع السكر، الزبدة، مبشور الليمونين، الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و 2 بياض بيض.

2. أخفقي 2 بياض بيض حتى يصبح كالثلج، أضيفيهم إلى الخليط الأول، شكلي كريات صغيرة في حجم الجوزة الصغيرة.

3. ضعيهم فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بقليل من الفرينة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 10 إلى 12 دقيقة، يجب فقط أن يجف البيض.

6. إطلي الحلويات بواسطة ملعقة صغيرة ثم زينيها بزهرة صغيرة أو بالحلوى الفضية.

7. أتركيها تجف ليلة كاملة. ■

### نصيحة

بإمكانك الاستغناء عن الفواكه المسكرة.

يمكنك أيضا إعطاء الحلوى شكل الخبز أي مثلثات.

كما يمكنك تلوين الطلية حسب الذوق.





## الجوزة

المقادير :

علبة زبدة أو مرقرين " 250 غ "

2 بيض

كأس سكر ناعم

كيس خميرة

1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا

كمية كافية من الفرينة للحصول على عجينة لينة

طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر، الفانيليا و

البيض.

2. أضيفي قليل من الفرينة المغربية مع الخميرة،

إمزجي ثم أضيفي ما يكفي من الفرينة

للحصول على عجينة لينة.

4. جزئي العجينة إلى كويرات صغيرة أصغر

من الثقوب الموجودة بالقالب الخاص بصنع  
الجوزة.

3. إدهنيه بالزيت بواسطة منديل نظيف أو  
فرشات ثم سخنيه من الجهتين.

5. ضعي في كل ثقب كرية عجينة، إغلق  
القالب ثم إفتحيه، إنزعجي العجينة التي  
تجاوزت الثقب بواسطة سكين حاد، إغلق  
ثانيًا القالب ضعيه على نار قوية بعض الثواني  
على الجهتين.

6. تفقدي لون الحلوى الذي يجب أن يكون  
ذهبية اللون إنزعجي القطع من القالب، كرري  
العملية إلى نهاية العجينة.

7. وتخصلي هكذا على أنصاف جوزات. ■

<http://sidiali.ibda3.org>

البقية صفحة رقم 34 / 35



إليك الآن 3 طرق لتحضير الحشوة



## عجينة الفولاعة الجافة

خليط أملس.

المقادير :

500 غ لوز أو جوز أو خليط من الاثنين أو  
كاو كاو محمص (فول سوداني).  
2 علب شوكلاتة سوداء  
علبة زبدة

طريقة التحضير :

1. أذبي الشوكلاتة على حمام مائي  
ساخن، أضيفي الزبدة بمزجي كي تحصل على  
3. شكلي كريات صغيرة، ضعي بالواحدة في  
أنصاف الجوز ثم غطيها بالأنصاف  
الأخرى. ■

## عجينة

## الشوكلاتة و البسكويت الجاف

المقادير :

كوب لوز محمص قليلا و مطحون  
كوب بسكويت "بودوار" Boudoir  
1/2 كوب سكر  
2 علب شوكلاتة سوداء  
حليب  
فانيليا

طريقة التحضير :

1. ابشري الشوكلاتة، سخني بعض ملاعق  
حليب، صبه على الشوكلاتة، حركي حتى

### ملاحظة

البودوار هو نوع من البسكويت،  
متوفر بالخللات البعض يسمونه  
بسكويت الشامانيا.

## عجينة بالكريم باتيسير



حضري كريم باتيسير، عطريها بخلاصة اللوز  
المر أو الحلو، بللي كمية من اللوز المحمص قليلا  
و المدشش بالكرème، شكلي كويرات بالخليط  
و أحشي بها الحوزات. ■





## عش باللوز

### مقادير العجينة الأولى :

3 كيلات فرينة  
كيلة مادة دهنية "خليط زبدة و مرفرين"  
قرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير العجينة الثانية :

4 كيلة فرينة  
1/4 كيلة مادة دهنية  
قرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير الحشوة :

2 كوب لوز مطحون  
1/2 كوب سكر  
2 أو 3 بيض  
فانيليا  
1/4 ملعقة صغيرة خميرة كيميائية  
مشور ليمونة  
عسل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة الأولى، بلليهم ماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة صلبة، أتركها ترتاح.

2. إمزجي مواد العجينة الثانية، بلليهم ماء الزهر مع الإستمرار في العجن حتى تحصلي على عجينة مرنة، أتركها ترتاح.

3. أسطي العجينة الأولى حتى يصل سمكها 1/2 مم، قطعها إلى دوائر قطرها 4 إلى 5 سم.

4. أسطي العجينة الثانية بواسطة مكنة العجن ثم قطعها على شكل شرائط (رشته)، قطعني هذه الشرائط في مثل محيط دوائر العجينة ثم ضعيها ململمة فوقها.

5. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الخميرة، مشور الليمون.

6. بلليهم بالبيض حتى تحصلي على خليط سائل.

7. إملي وسط الحلويات إلى 1/2 بهذا الخليط بواسطة ملعقة صغيرة.

8. إخبزيها في فرن هائ لمدة 20 إلى 25 دقيقة.

9. غطسي الحلويات في العسل فور سحبهم من الفرن، زينهم بالحلوى القلبية حتى تعطيم هيئة البيض في العش. ■







## عجينة اللوز محشوة

المقادير :

1/2 كيله خليط ماء + ماء الزهر  
قطعة زبدة " 200 غ ل 1 كيلغ لوز "

كيله لوز مطحون طحين ناعم و مغريل  
كيله سكر قطع

### إقتراح

- 1- يمكنك صنع بهذه  
العجينة شكل الحضر  
لسفاحاة أصدقائك
- 2- يمكنك أيضا حشو  
عجينة اللوز بنفس  
عجينة الحشو الجوزة  
(عجينة الشكولاتة و  
السكر الجاف)



طريقة التحضير :

4. عطري العجينة بخلاصة العطر حسب  
الفاكهة التي تختارينها،
5. أعجنها ثم أسطحها فوق طاولة مرشوشة  
بالسكر الناعم المغريل حتى يصل سمكها 2 أو  
3 مم، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5  
إلى 6 سم. ■

1. حضري شارببات عاقدة بالسكر و خليط  
الماء و ماء الزهر، أضيفي الزبدة.
2. أضيفي اللوز، حركي فوق النار بواسطة  
ملعقة خشبية حتى تبدأ العجينة في الانفصال  
عن قعر الإناء.
3. أفرغي العجينة في وعاء آخر ثم أتركها تبرد.

## عجينة الحشوة جينولاز

المقادير :

4. شكلي من الخليط كويرات صغيرة، ضعها  
على دوائر عجينة اللوز ثم شكلي الفاكهة التي  
تختارينها.

لتشكل النين :

5. عجينة اللوز خضراء و عجينة الحشوة  
باللون الوردي الفاتح.

لتشكل المنديلين :

6. عجينة اللوز ملونة بالبرتقالي "خليط من  
اللون الأصفر و الأحمر" و عجينة الحشوة  
برتقالي فاتح.

لتشكل اللوز :

7. عجينة اللوز صفراء، عجينة الحشوة  
طبيعية. ■



<http://sidalibda3.org>

كمية قليلة من اللوز المحمص و المطحون  
قطعة صغيرة من الزبدة  
قليل من مربى المشمش  
طريقة التحضير :

1. أخفقي صفار البيض مع السكر و الفانيليا،  
أضيفي إليه الفرينة المغرلة مع النشاء " المايرينة "  
و الخميرة و بياض البيض مخفوقا كالثلج،  
أخلطي برفق، صبي العجينة في قالب مدهون  
بالزبدة و مرشوش بالفانيليا، أخبزيه في فرن  
هادئ لمدة 25 إلى 30 دقيقة.

2. إنزعي القشرة السفلى و العليا و قطعي  
الأطراف بواسطة سكين رقيق و لا تتركي إلا  
العجينة البيضاء حتى تتمكني من تلوينها  
حسب الفاكهة التي تختارينها.

3. فتي الجينولاز، أضيفي إليها اللوز، الزبدة  
الطرية ثم بللي بمربي المشمش السائل أو جليه  
أو قليل من الشرابات العاقدة مصنوعة بكأس  
من السكر و كأس من الماء و الفانيليا.



## إقتراح

بإمكانك اللون العجينة و تعطيرها حسب ذوقك.

## ميرنق

البيض مع الملح جيدا حتى يصبح كالثلج ثم أضيفي السكر بكميات قليلة و ببطئ مع الاستمرار في الخفق.

2. بمجرد أن يصبح الخليط أملس ضعيه في كيس ذو قمع أو بواسطة ملعقة ضعي أكوام صغيرة فوق صينية مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفرينة.

3. إخبزيها في فرن هادئ و مفتوح قليلا لمدة ساعة. ■

## ميرانف على شكل رؤوس

ضعي على الأكوام حبة من الحلوى و الحلوى الفضية لتشكلي العينان و الأنف، بعد نضجهم، إرسمي الشعر بطلاية مصنوعة بياض البيض و السكر. ■

## نصيحة

اصنع بعض الحبوبات تستعمل صغار البيض فقط و لكي لا يتلذذي البياض اصغري به هذه الحلوى التي ستفرح أطفالك.

8. ضعيها فوق صينية مدهونة بالزبدة، إخبزيها في فرن هادئ لمدة 15 دقيقة.

9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر قبل أن يردوا تماما. ■

### المقادير :

4 بياض بيض  
250 غ سكر عادي  
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا  
فرصة ملح  
زبدة للصفينة  
ملعقة كبيرة فرينة

### طريقة التحضير :

1. إمزجي السكر مع الفانيليا، إخفقي بياض

## ميرانف على شكل فئران

إعطي للكومات شكلا طويلا، أغرسي حبتان لوز غير مقشر للأذنين و حلوى صغيرة لصنع العينين و الفم. ■



## حلوة المفاجأة

### المقادير :

4 كيلات فرينة  
1/2 كيل مادة دهنية \* خليط زبدة و مرفرين  
فرصة ملح  
ماء الزهر

### مقادير عجينة اللوز :

3 كيلات صغيرة لوز  
كيلة سكر  
فانيليا

2 بياض بيض  
2 ملعقة فواكه مسكرة مقطعة قطع صغيرة (Gruis confits)  
عسل

### طريقة التحضير :

1. إمزجي مواد العجينة مع بلهم بماء الزهر حتى تحصلي على عجينة مرنة، كوريها، أتركها ترتاح.

2. إمزجي اللوز مع السكر، الفانيليا، الفواكه المسكرة.

3. أخفقي بياض البيض بالشوكة، يلقى اللوز حتى تحصلي على عجينة.

4. إسطي العجينة حتى تصبح رقيقة جدا \* بواسطة مكنة العجين من الأفضل \* يجب أن تكون في سمك ورقة البقلاوة.

5. فطعيها إلى مستطيلات طولها 10 سم و عرضها 6 سم بواسطة دولاب صغير.

6. ضعي في طرف كل مستطيل كرية ممدودة قليلا من عجينة اللوز.

7. أطوي العجينة مرتين ثم أرمي الأطراف.





## ترافل بثلاث الوان و ثلاث عطور

### مقادير عجينة اللوز :

- 250 غ لوز مطحون
- 100 غ سكر
- 2 بياض بيض
- ملون أخضر، أحمر، أصفر
- خلاصة عطر الفراولة، الفستق،
- اللوز أو الموز
- عسل



### مقادير العجينة :

- كيلات فرينة (كيللي بفنجان القهوة بالحليب)
- كيلة مادة دهنية (خليط زبدة و مرفرين)
- فرصة ملح
- حبة بيض
- ماء الزهر

### طريقة التحضير :

5. جزئي هذه العجينة إلى كريات صغيرة متعددة قليلا.
6. إسقلي العجينة حتى يصل سمكها 2 مم «أسمك قليلا من عجينة البقلاوة» قطعيها إلى مثلثات 6-7 سم للطلع الواحد.
7. ضعي كرية من كل لون في وسط المثلث، ضعي فوقهم زوايا المثلث مع ترك اللوز يظهر.
8. ضعيهم فوق صينية ثم إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 20-25 دقيقة.
9. غطسيهم في العسل المعطر بماء الزهر فور سحبهم من الفرن. ■



## صرر الربيع

<http://sidialibda3.org>

### مقادير العجينة :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- مقادير عجينة اللوز :

- نفس المقادير المستعملة لكيفية حلوى مفاجأة.
- طريقة التحضير :

1. قطعي دوائر من العجينة بواسطة الدولاب فطرهم 8 سم أو بواسطة طابع مشرف.
2. ضعي كرية من عجينة اللوز في وسط كل







## بسكوي للأطفال «رؤوس صغير I»

المقادير :

مقدار من عجينة سابلي كما في الكيفية المولية  
1/2 علبة مرفرين (أي 125 غ)  
100 غ سكر ناعم  
2 بيض  
3 أكياس سكر فانيليا  
1/2 كيس خميرة الحلوى أو خميرة كيمابو  
150 غ نشاء  
فريئة (طحين)

المقادير للطلية بالكاكاو :

4 ملاعق سكر ناعم  
ملعقة كاكاو  
20 غ زبدة  
حليب

<http://sidiali.ibda3.org>

طريقة التحضير :

6. أمزجي كل مواد الطلية و ضعيهم في إناء

على نار هادئة مع التحريك بواسطة ملعقة خشبية.

7. ضعي 1/2 ملعقة من الطلية بالكاكاو على

كل قرص سابلي و كل أنصاف الكويرات ثم إصقيهم إثنين بإثنين ثم ضعي الرأس الصغير فوق دوائر العجينة مع الضغط عليه قليلا.

للزينة :

1. حضري طلية بواسطة يياض البيضتين و السكر الناعم، لونها حسب الرغبة ثم أعملي منها طبقية، إغربي الحلوى فوقها ثم أرسعي الأنف و الشعر إلخ بواسطة طلية الكاكاو. ■

1. إخفقي المرفرين الطرية مع السكر الناعم، أضفي صفار البيض و الفانيليا إستمري في الخفق حتى تحصلي على خليط أبيض.

2. أضفي النشاء مع الخميرة ثم الفريئة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها.

3. إقسمي العجينة إلى كويرات في حجم الجوزة الصغيرة ضعهم فوق صينية مدهونة بالزبدة.

4. أبسطي عجينة سابلي حتى يصل سمكها 3م، قطعها بواسطة كأس إلى دوائر قطرها 5-6 سم بواسطة كأس.

5. ضعهم فوق صينية ثم إخبزهم في فرن هادئ.

## «رؤوس صغيرة II»

طريقة التحضير :

1. إخلطي بسرعة كل المواد مع بعضها، ضعي العجينة في الشلاجة لمدة ساعة، أبسطيها ثم قطعها إلى قطع بيضوية الشكل، إخبزيها في فرن متوسط 15-18 دقيقة.

2. غطسي قمة كل قطعة في طلية الكاكاو كما في الكيفية السابقة و أرسعي الأنف بالطلية الملونة. ■

عجينة سابلية :

250 فريئة  
125 غ زبدة أو مرفرين  
100 غ سكر عادي  
فرصة ملح  
فانيليا





## بسكوي صغير مالم

طريقة تحضير العجينة الأساسية :

أخلطي الزبدة مع القرينة، أضيفي الجبن  
نصف كمية الجبن، الملح، بللي بالبيضة و  
الماء، أعجن الخليط قليلا، كوري العجينة،  
ضعيها في الشلاحة. ■

المقادير :

200 غ قرينة  
100 غ زبدة أو مرقرين  
1/3 ملعقة صغيرة ملح  
بيضة + صفار بيضة أخرى  
100 غ جبن مبشور  
1 ملعقة ماء

## بسكوي بالفلفل (أو البابريكا) «أو فلفل وريس»

أضيفي إلى الكمية السابقة ملعقة صغيرة فلفل أحمر قبل بلها بالبيض و الماء، و ضعي قليلا من الفلفل  
الحار فوق الجبن. ■

## بسكويت بالكُمون

5. إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة.

6. قدميهم مع مشروبات باردة. ■

1. أضيفي إلى العجينة السابقة ملعقة صغيرة  
من الكمون المطحون لنكهة، و أتركي ملعقة من  
الكمون الحب للزينة.

2. أسطي العجينة فوق مكان مرشوش  
بالقرينة حتى يصل سمكها 2 أو 3 مم.

3. قطعيها إلى مثلثات، مربعات أو عصي.

4. إدهنيهم بصفار البيض ثم رشي بالكمون و  
ما تبقى من الجبن.

### ملاحظة

بإمكانك تحضير هذا البسكوي من  
قبل ثم الإحتفاظ به في علبة من حديد  
ذات إقفال محكم.





## أهلة سألته "كرواسون"

### المقادير :

- 300 غ فريشة (طحين)
- 100 غ زبدة
- بيضة + صفار أخرى
- 1/4 ملعقة صغيرة ملح
- 1/4 ملعقة فلفل أسود
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب
- 2 ملاعق ماء بارد

### للحشوة :

- قطع "باتي" أو حبات أنشودة
- متزوع منها الملح.



### طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة مع الفريشة كي تحصل على خليط يشبه الرمل الخشن، إعملي حفرة في الوسط ضعي فيها الملح، الفلفل الأسود و جوزة الطيب مبشورة، بللي بالماء البارد.
2. إعجني الخليط بسرعة ثم ضعيه في التاجية لمدة 30 دقيقة، إسطيه فوق طاولة مرشوشة بالفريشة، قطعيه إلى مثلثات طول أضلاعه 10 سم.

### نصيحة

إذا استعملت الأنشودة إزعي منها الملح بتفحها في الماء و تبديله عدة مرات.

## ترقلات صغيرة باللحم

### طريقة الإستعمال :

1. حضري عجينة مثل عجينة الكرواسون.
2. بطني بها القوالب الصغيرة للترقلات تكون مدهونة بالزبدة.
3. إمزجي صلصة الطماطم مع البيض، الجبن و جوزة الطيب.
4. وزعي هذا الخليط في قوالب الترتليت.
5. إخبزيهم في فرن لمدة 20-25 دقيقة.
6. قدميهم فاترين مع مشروبات باردة. ■

## كيش صغيرة بالجبن

### طريقة التحضير :

1. بطني بالعجينة قوالب صغيرة مدهونة بالزبدة و مرشوشة بالفريشة.
2. أخفقي البيض مع الحليب و الثوابل، فتتي الزعيرة، أضفي سنن التوم مطحونة.
3. رشي أسفل التارتليت بالجبن ثم إمليهم بالخليط السابق.
4. إخبزيهم في الفرن لمدة 20-25 دقيقة. ■

### مقادير العجينة :

- 250 غ فريشة
- 100 غ زبدة أو مرقرين
- حبة بيض
- 1/4 ملعقة صغيرة جوزة الطيب مبشورة
- ماء بارد

### للحشوة :

- مقدار كأس صلصة طماطم باللحم المفروم عاقدة
- 2 حبات بيض
- 1/4 ملعقة جوزة الطيب مبشورة
- 50 غ جبن مبشور

### مقادير العجينة :

- نفس مقادير عجينة الترتليت باللحم.

### مقادير الحشوة :

- 3 حبات بيض
- 1/2 كأس حليب
- 3 سنن ثوم
- قليل من الزعيرة الطازجة
- ملح
- فلفل أسود
- جوزة الطيب
- 100 غ جبن





## شور محشي

لعجينة الشور :

4 حبات بيض  
150 غ قرفة  
80 غ زبدة  
1/4 ملعقة صغيرة ملح  
1/4 لتر ماء

للحشوة :

كوب يشاميل  
150 غ فطر " قفّاع "  
100 غ جبن مبشور

<http://sidiali.libda3.org>



طريقة التحضير :

3. ضعي الإناء على النار بعض ثواني مع الخلط كي تحفّف العجينة ثم إسحبها من على النار.  
4. أضيفي البيضات واحدة بعد الأخرى مع الاستمرار في الخلط بسرعة بين كل بيضة و بيضة أتركي العجينة تبرد قبل إستعمالها.

1. أغلي الماء في إناء مع الزبدة والملح، بمجرد أن تذوب الزبدة، إسجحي الإناء من على النار.  
2. أضيفي القرفة دفعة واحدة، إخلطي حتى تحصلي على عجينة ملساء.

5. بواسطة ملعقة صغيرة أو كيس، ضعي أكوام صغيرة من العجينة فوق صينية مدهونة بالزبدة، أدهينهم بالبيض.

6. أخبزهم في فرن هادئ، أتركيهم في الفرن بعد تصحبهم ليحتفظو عل شكلهم المثقب.

7. إمزجي البشمال مع الجبن و الفطر مقلي في الزبدة مع الفلفل الأسود.

## رقائق بالتفام

المقادير :

12 ورقة ديول (بريك أو ملسوقة)  
100 غ لوز أو جوز + 50 غ للزينة  
150 غ زبدة  
صفار بيضة  
3 حبات تفاح  
50 غ سكر عادي  
100 غ سكر ناعم  
ملعقة كبيرة نشا (ميرينة)  
عصير 1/2 ليمونة  
1/2 ملعقة صغيرة فانيليا أو عطر الزهر  
قرفة

طريقة التحضير :

1. إمزجي اللوز مع 50 غ زبدة، صفار البيضة، النشاء، السكر الناعم، الفانيليا و القرفة.

2. قشري التفاح، إترعي منه البذور، صبي عليه عصير الليمون ثم قطعيه إلى قطع صغيرة،

8. إحشي حبات الشور بهذا الخليط. ■

### نصيحة

قدمي الشور في الخفلات مع مشروبات باردة.

حمريها في 50 غ زبدة و السكر العادي، أضيفي إليه قليل من القرفة.

3. قطععي الديول إلى قسمين، إدهني قسم بالزبدة المتبقية ذاتية و رشه قليلا بالسكر، ضعي فوقه القسم الثاني.

4. ضعي نصف ملعقة من كريمة اللوز، ضعي فوقها ملعقة صغيرة من التفاح، رشي فوقه قليل من اللوز المطحون أطوي الديول على شكل مثلث.

5. حمريهم في مقلاة مع خليط زيت و زبدة صفيهم جيدا.

6. ضعهم في صينية نصف ساعة قبل تقديمهم، أدخلهم في فرن ساخن مدة 10 دقائق حتى يجفوا، رشهم بسكر معطر بالفانيليا أو بخلاصة عطر الزهر. ■





## صفائر مسكرة



### طريقة التحضير :

1. امزجي الفرينة مع اللوز، السكر، الملح، الخميرة و البيكاربونات.
2. اعملي حفرة في الوسط، طبعي فيها البيضات، الزبدة و مشور الليمون.
3. امزجي كل المواد مع إضافة الفرينة بالتدريج، رشي العجينة بالحليب إذا كانت يافة و إذا كانت رخوة أضيفي لها الفرينة.
4. أبسطيها فوق لوح مرشوش قليلا بالفرينة،

### المقادير :

- 300 غ فرينة
- 3 ملاعق لوز مطحون جيدا
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذاتية
- 2 حبات بيض
- مشور ليمونة
- ملعقة صغيرة خميرة كيميائية
- 1/4 ملعقة صغيرة بيكاربونات الصودا
- قرصة ملح
- 1/2 فنجان كبير زيت
- عسل أو سكر ناعم

<http://sidiallibda3.org>

7. قدميها مرشوشة بالسكر الناعم أو مقطعة في العسل المعطر بحام الزهر. ■

### ملاحظة :

بإمكانك الاستغناء عن اللوز و تعويضه بمشور الليمون بمشور البرتقال أو الفانيليا.

حتى يصل سمكها 2 مم، قطعها إلى شرائط طولها 20 سم و عرضها 1 سم، خذي ثلاث شرائط ثم أضغريهم، لا تضميهم كثيرا حتى ينضجوا جيدا.

5. بللي أطراف الشرائط و إضغطي عليهم قليلا حتى لا تفتح في المقلدة.

6. إقليها في زيت متوسط الحرارة.

## أقراص باللوز

حتى يصل سمكها 3 أو 4 مم، قطعي أقراص فطرها 5 إلى 6 سم، اعملي 3 ثقب في وسط كل قطعة بواسطة قمع الحياطة، ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 15 إلى 18 دقيقة.

4. صبي الحليب في وعاء، أضيفي الفانيليا ثم السكر الناعم تدريجيا حتى تحصلي على خليط سميك يغلف ظهر المعلقة.

5. أطلي قطع البسكوي، زيني الوسط بالحلوى الفضية الكبيرة الحجم أو ثلاث صغيرة، أتركهم يجفون. ■

### ملاحظة :

1. بإمكانك تلوين الطلية باللون الوردي أو الأخضر.
2. قل طلي كل الحلويات، جربي الطلية فوق حبة فقط، ثم إنتظري 15 دقيقة حتى تتأكدي من أن الطلية جيدة أما إذا كانت سائلة، أضيفي إليها السكر الناعم.

1. امزجي الفرينة مع اللوز، السكر، مشور الليمون، البيض و صفار واحدة أخرى حتى تحصلي على خليط يشبه الرمل الخشن.

2. أضيفي الزبدة مقطعة قطع صغيرة، إعجني بخفة حتى تحصلي على عجينة ضلبة، أتركها تروح لمدة ساعة في مكان بارد.

3. رشي بالفرينة مكان العمل، أبسطي العجينة



## مثلثات محمشة بالمرابي



**2.** أقسمها إلى كويرات صغيرة، إعملني ثقب في الوسط بواسطة الإبهام، كيري الثقب مع إعطائه شكل مثلث، إملي الفراغ علققة صغيرة من المرابي، إذهني الجوانب بقليل من صفار البيض، ثم إخبزيهم في فرن متوسط الحرارة. ■

المقادير :

نفس مقادير بسكوي المثلثات المحمصة بالمرابي.

طريقة التحضير :

**1.** إمزجي الفرينة مع الزبدة، أضيفي السكر، البيضة و مبشور الليمونة بللي الخليط بالحليب و قليل من الماء البارد، كوري العجينة ثم أتركيها ترتاح في التلاجة.

## بسكوي على شكل مراب



المقادير :

300 غ فرينة (طحين)

180 غ زبدة طرية

2 ملاعق كبيرة سكر

بيضة + صفار واحد

مبشور ليمونة

1/2 كوب مرابي سميك

ملعقة حليب

ماء بارد

<http://sidiali.ibda3.org>

طريقة التحضير :

الوسط، لصنع المروحة، ضعي 4 زوايا من العجينة فوق المرابي "الصورة" إضغطي عليهم قليلا ثم إدهنيهم بصفار البيض ممزوج بالحليب بواسطة فرشاة.

**3.** إخبزيهم في فرن متوسط لمدة 15-18 دقيقة. ■

**1.** رقتي العجينة فوق سطح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكها 3 مم قطعها إلى مربعات ضلعها 7 أو 8 سم، أقسمي كل زاوية إلى إثنين.

**2.** ضعي 1/2 ملعقة صغيرة من المرابي في



# فطائر خفيفة بالعسل

1. الاستمرار في العجن حتى تصبح العجينة ملساء و مرنة.
3. غطي العجينة بمنديل، أتركها حتى تخمر.
4. ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا.

5. ضعي الزيت يسخن، خذي كرية صغيرة من العجينة ضعها بين السبابة و الإبهام، إضغطي عليها قليلا حتى تظهر كرية صغيرة في حجم حبة الجوز الصغيرة فقلعها بواسطة ملعقة صغيرة، ضعها في الزيت الساخن، إستمرري هكذا حتى تملئي المقلاة، حركهم باستمرار حتى يصبح لونهم ذهبيا، إسحبهم بواسطة مصفحة.
6. غطسهم في العمل المعطر بماء الزهر . ■

## نصيحة

يجب أن تبقى حرارة الزيت متوسطة  
إخفضي النار كلما سخنت كثيرا.



## المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة سكر
- ملعقة كبيرة خميرة الخبز الجافة
- زيت للقلي
- عسل

## طريقة التحضير :

1. إمزجي الخميرة مع السكر، بللها بنصف فجان ماء ساخن، إمزجها ثم أتركها جانبا حتى يتضاعف حجمها.
2. إعمل حفرة في وسط الفريئة، ضعي فيها الملح و الخميرة بللي تدريجيا بالماء الدافئ مع

# فطائر

## طريقة التحضير :

1. إعمل حفرة بالطحين، ضعي فيها الزبدة الذائبة، أضيفي السكر، مبشور الليمون، الفانيليا و الخميرة مذوبة في نصف فجان صغير من الحليب الفاتر.
2. إعجن جيدا العجينة مع إضافة الحليب حتى تصبح مرنة كوربها، غطيها بمنديل نظيف، أتركها تخمر مغطاة بمنديل بعيدا عن الهواء.
3. لما يتضاعف حجمها ضعها فوق لوح العمل، إعجبها قليلا ثم جزيها إلى كريات صغيرة في حجم حبة المشمش.
4. أنقيها في الوسط مع تكبير الثقب و بالتالي فطر الفطيرة.
5. ضعها فوق منديل نظيف، إستمرري هكذا إلى نهاية العجينة، غطيهم، أتركهم يتخمروا مرة ثانية لمدة 30 دقيقة أو أكثر حسب الفصل.
6. إقليهم في زيت ساخنة على نار هادئة حتى ينظجوا جيدا من الداخل.
7. لفيهم في السكر العادي قبل تقديمهم. ■

## المقادير :

- 500 غ فريئة (طحين)
- 1/2 كأس سكر عادي
- 1/2 كأس زبدة أو مرفرين ذائبة
- 2 حبات بيض
- مبشور ليمونة
- فانيليا
- ملعقة خميرة الخبز الطازجة
- حليب
- زيت للقلي





# مربعات محشوة بالحربي

طريقة التحضير :

1. اخفقي الزبدة مع السكر و الفانيليا حتى يصبح الخليط مثل الكريمة.
2. اضيفي البيضة و الفرينة المغربية مع الخميرة، بللي بالخليل حتى تتحصل على عجينة، اجعلي منها كرة.
3. اقسميها إلى قسمين متساويين، سطحي أحدهما فوق لوح مرشوش بالفرينة حتى يصل سمكه 3 أو 4 مم.
4. ضعيه فوق الصينية، ادھني سطحه بالحربي، سطحي القسم الثاني من العجينة ثم غطي به القسم الأول، اضغطي جيدا على الأطراف.
5. ادھني السطح بالخليل ثم أخبزيه في فرن لمدة 25-30 دقيقة.
6. اتركه يبرد قليلا قبل أن تقطعيه إلى مربعات. ■



المقادير :

- 400 غ فرينة
- 3 ملاعق كبيرة لوز غير مقشر و مدشش
- 3 ملاعق كبيرة زبيب
- 3 ملاعق فواكه مسكرة (Fruits confits)
- 200 غ سكر عادي
- 180 غ زبدة أو مرفرين
- 2 بيض + 1 صفار للدهن
- كيس خميرة كيميائية
- ملعقة خلاصة الفانيليا أو 3 أكياس سكر فانيليا

للكراميل :

- ملعقة كبيرة سكر
- ملعقة ماء
- 1/2 فنجان صغير ماء ساخن



## كروكي

## بالفواكه الجافة

طريقة التحضير :

1. اخفقي الزبدة الطرية مع السكر، اضيفي البيضا ثم الفرينة، الفانيليا و الخميرة.
2. اضيفي اللوز، الزبيب و الفواكه المسكرة مقطعة إلى قطع صغيرة و منقوعة في ماء الزهر، ابرمي العجينة إلى مستطيل ثم ضعها فوق صينية مدهونة بالزبدة، اتركها ترتاح لمدة 20 دقيقة.
3. حضري الكراميل و ذلك بغلي السكر و الماء حتى يأخذ لونا بيا ثم اضيفي إليه الماء الساخن اتركه يبرد.
4. اخفقي الصفار مع الكراميل و ادھني بهذا الخليط وجه الكروكي.
5. أخبزيه في فرن حتى يصبح لونه ذهبيا، قطعيه إلى شرائح سمكها 2 سم فور سحبه من الفرن. ■

<http://sidiali.lbda3.org>







## مقروطات مسكرة



المقادير :

- 2 كيلات فرينة (طحين)
- كيلة لوز مطحون
- كيلة زبدة ذائبة
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق سكر ناعم
- خلاصة عطر اللوز
- ميشور ليمونتين
- حليب
- سكر ناعم

لتحضير القطر (الشاربات) :

- 1/2 كأس ماء
- 1/2 كأس سكر عادي
- سكر ناعم
- ماء الزهر

طريقة التحضير :

1. أخلطي الزبدة الذائبة مع الفرينة و كيلة اللوز، أضفي البيض، 2 ملاعق سكر، ميشور الليمون و 1/2 ملعقة صغيرة خلاصة عطر اللوز.
2. إجمعي الخليط مع رشه بالحليب حتى يصبح أملس و صلب في نفس الوقت.
3. شكلي العجينة على شكل عصى قطرها 2 سم ثم قطعها إلى معينات (مقروطات) أخبزهم في فرن متوسط الحرارة.
4. حضري القطر (الشربات) بغلي الماء مع السكر مدة 15 دقيقة و تعطريه بماء الزهر.
5. غطسي المقروطات في الشربات واحدة واحدة ثم لفهم في السكر الناعم مع الضغط عليهم جيدا بكفك، أتركهم يجفوا ليلة كاملة، أعيدي لفهم في السكر حتى يصبح لونهم أبيض ناصع. ■

## سادلين

المقادير :

- 150 غ فرينة (طحين)
- 150 غ سكر عادي
- 150 غ زبدة أو مرفرين
- 3 بيضات
- ميشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة مع السكر، ميشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضفي الفرينة المغرلة مع الخميرة.

3. أخفقي جيدا ياض البيض حتى يصبح كالثلج.
4. أدهني بالزبدة و يرشي بالفرينة قوالب صغيرة خاصة بالمادلين، إمليهم إلى 3/4 بالعجينة.
5. أخبزهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة مع مراعات عدم فتح باب الفرن. ■

### نصيحة

يمكنك تعطر المادلين بالإضافة إلى ميشور الليمون بالفانيليا أو غلغلتين كيرتين من ماء الزهر.





إتبعي نفس طريقة تحضير المادلين بالشكولاتة، عوضي فقط هذه الأخيرة بملعقتين من مربى المشمش أو الفراولة. ■

## مادلين محشوة بالمربى



### نصيحة

- 1- استعملي مربى عاقد و مصفى أما إذا كان سائلا أضيفي له ملعقة سكر ناعم، إغليه قليلا ثم أتركيه يبرد قبل استعماله.
- 2- إذا كان المربى غير مصفى و يحتوي على قطع من الفواكه، إطحنيه في مطحنة للمخضر لتكون رقيقة.



## مادلين محشوة بالشكولاتة

المقادير :

- 100 غ فرينة (طحين)
- 50 غ نشاء (مبشورة)
- 150 غ زبدة أو مرقرين
- 150 غ سكر ناعم
- 3 حبات بيض
- مشور ليمونة
- 1/2 كيس خميرة كيماوية

كرمية للمحشوة :

- 100 غ شكولاتة سوداء
- 2 ملاعق كبيرة قشطة

طريقة التحضير :

1. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، مشور الليمونة و صفار البيض.
2. أضيفي الفرينة، النشاء و الخميرة.
3. أخفقي بياض البيض جيدا حتى يصبح كالثلج، أضيفيه برفق إلى العجينة.
4. ضعي قوالب ورقية داخل قوالب ألومنيوم، إملئها إلى 2/3 بهذه العجينة، ضعهم فوق صينية، إخبزهم في فرن ساخن لمدة 15 دقيقة "دون أن تفتحي باب الفرن مدة الطهي".
5. أذبي الشكولاتة فوق حمام مائي، أضيفي القشطة حركي باستمرار حتى يصبح الخليط أملس.
6. إملئي الخفنة بالشكولاتة و أحشي بها حبات المادلين. ■





## أقراص بالبرتقال

المقادير :

- 500 غ فريضة (طحين)
- 300 غ زبدة أو مرقرين
- 200 غ سكر عادي
- 2 بيض + 3 صفار
- ميشور برتقالتين
- كيس خميرة كيماوية
- قرصة ملح



طريقة التحضير :

5. ضعهم فوق صينية مرشوشة بالفريضة أدهنيهم بالصفار المتبقي، إدخليهم في فرن ساخن لمدة 15-18 دقيقة.
6. احتفظي بهم في علب محكمة الغلق. ■

### إقترام

بإمكانك إضافة ميشور الليمون زيادة على ميشور البرتقال.

المقادير :

- 300 غ فريضة (طحين)
- 180 غ مرقرين
- 2 ملاعق كبيرة حليب
- 2 ملاعق سكر
- فانيليا
- قرصة ملح

مقادير أخرى للسطح :

- 3 ملاعق كبيرة فريضة (طحين)
- 3 ملاعق كبيرة لوز محمص
- 3 ملاعق كبيرة سكر
- 2 ملاعق كبيرة مربى
- 50 غ زبدة
- 1/2 ملعقة خلاصة عطر الفانيليا أو 2 أكياس
- سكر فانيليا

طريقة التحضير :

### ملاحظة

بإمكانك تعويض اللوز بالكاكاو (قoul سوداني محمص)



## أقراص مقرمشة

طريقة التحضير :

1. إمزجي الفريضة مع السكر، الملح، الفانيليا و الزبدة الطرية، يلبسها بالحليب مع العجن بسرعة، أتركها ترتاح لمدة ساعة في الثلاجة على الأقل.

2. بالنسبة للسطح، إمزجي الفريضة مع السكر، اللوز و الفانيليا، أضفي الزبدة ذائبة مع الخلط بأطراف الأصابع حتى تحصلي على خليط عجيب.

3. أبسطي العجينة فوق مكان مرشوش بالفريضة حتى يصل سمكها 3 أو 4 سم، قطعها إلى أقراص قطرها 5-6 سم.

4. إدهنيها بالمربي ثم وزعي فوقها العجينة الخفية للزينة.

5. إخبزيهم في فرن هادئ لمدة 25-30 دقيقة. ■



# كوكيز بالكاكاو

المقادير :

- 150 غ فرينة (طحين)
- 150 غ سكر ناعم
- 150 غ زبدة
- 2 حبات بيض
- قرصة ملح
- فانيليا
- فنجان صغير من الحليب
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- ملعقة كبيرة كاكاو



طريقة التحضير :

1. إمزجي الفرينة مع الخميرة و الملح.
2. أخفقي الزبدة الطرية مع السكر، أضيفي البيض، القرفة و الكاكاو ثم الفرينة.
3. قطعي الشوكولاتة إلى قطع صغيرة، أضيفهم إلى العجينة.
4. شكلها إلى كويرات صغيرة، سطحه قليلا ثم ضعها في صنية مرشوشة بالفرينة.
5. أخبزها في فرن متوسط الحرارة لمدة 18-20 دقيقة. ■

## نصيحة

كي لا تذوب الشوكولاتة بين يديك، ضعها في كيس بلاستيك ثم أهرسها بواسطة حلال حتى تنفتت.

## إقتراح

بإمكانك الاستغناء عن الكاكاو و عندها تحسلي على كوكيز معطرة فقط بالقرفة و هي التي على الصورة باللون الفاتح.

# حلويات صغيرة رخاسية

المقادير :

- 400 غ فرينة (طحين)
- 250 غ زبدة
- 200 غ سكر عادي
- 2 حبات بيض
- 2 ملاعق كبيرة كاكاو
- 200 غ شوكولاتة سوداء
- 1/2 ملعقة صغيرة قرفة
- كيس خميرة كيماوية
- قرصان ملح



طريقة التحضير :

1. إخفقي الزبدة الطرية مع السكر و الملح، أضيفي صفار البيض، الفرينة، الحليب و الخميرة.
2. إخفقي بياض البيض جيدا ثم أضيفه برفق إلى العجينة.
3. أفسمها إلى قسمين عطري القسم الأول بالفانيليا و الثاني بالكاكاو المغربي.
4. أفرشي قوالب صغيرة معدنية بقوالب ورقية إملئهم إلى 3/4 بالعجينة بالتناوب بين العجينة المعطرة بالفانيليا و العجينة المعطرة بالكاكاو.
5. إخبزهم في فرن متوسط الحرارة لمدة 20-25 دقيقة.
6. بإمكانك تزيينهم بواسطة محقن "مثل الصورة" بالشوكولاتة السوداء ممزوجة بقطعة صغيرة من الزبدة أو بملعقة كبيرة من القشطة بعد تذويبهم على حمام مائي. ■



# فطيرة تقليدية بالزبدة

## المقادير :

- 4 كيلات قرينة (طحين)
- كيلة زبدة طرية
- ملعقة صغيرة ملح
- ملعقة صغيرة زعفران
- ماء

## طريقة التحضير :

1. إمزجي القرينة مع الملح و الزعفران، إعملي حفرة في الوسط، ضعي فيها الزبدة، إمزجها جيدا مع القرينة، رشبي الخليط بالماء حتى تتكون عجينة نوعا ما صلبة.

2. أبسطيها فوق مكان مرشوش بالقرينة حتى يصل سمكها 1/2 سم.

3. "سخني الطاجين أو الطاوة".

4. أخفضي النار، ضعي القرصة، أتركها تنضج من الجهتين على نار هادئة بإمكانك كذلك تقطيعها على شكل مقروطات، إذا خفت أن تتكسر القرصة الكاملة لأنها ميسة.

5. قدميها ساخنة. ■



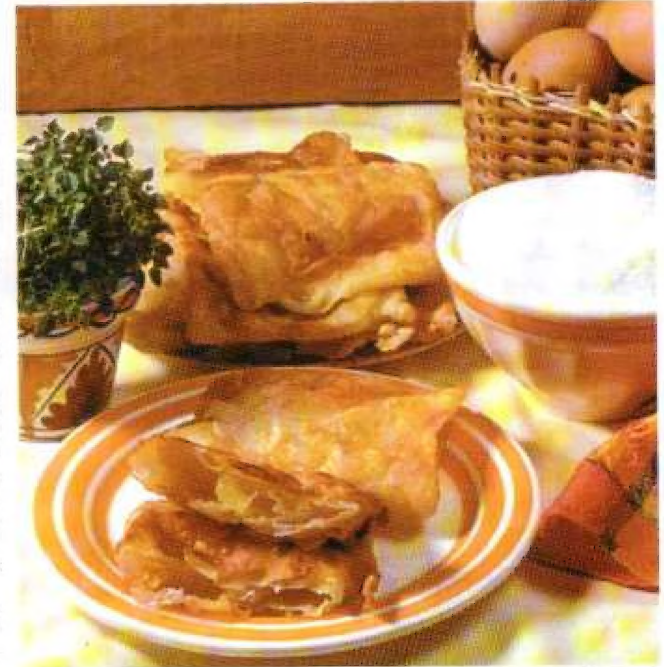
## ملاحظة

هذه القرصة سهلة التحضير و لذيدة جدا،  
ستدخل البهجة على أفراد عائلتك.  
يمكنك تعويض الزبدة بالمرجرين.

## المقادير :

- 500 غ دقيق رقيق جدا "سميد"
- 3 بيضات
- 1/2 كأس سكر
- 2 أكياس فانيليا
- 1/2 ملعقة صغيرة ملح
- زيت للقلي

# سمن محشي



## طريقة التحضير :

1. غربي الدقيق في وعاء كبير، رشي عليه الملح ثم بللي بالماء مع الخلط بمجرد أن تشكل العجينة، أعجنها بخفة مع بلها من حين لآخر حتى تصبح مرنة، غطيها بتدليل نظيف ثم أتركها ترتاح لمدة 1/4 ساعة، أعجنها من جديد و عندما تبدأ العجينة في صنع فقاعات تصبح جاهزة.

2. إفرغي الزيت في إناء، بللي يديك به، شكلي كويرات صغيرة في حجم حبة المشمش

بالضغط على العجينة بين أصابع يديك السبابة و الإبهام، أتركها ترتاح 1/4 ساعة،

3. ضعي البيض في إناء مع السكر و الفانيليا إمزجهم بالشوكة.

4. مددي كريات العجينة بأصابعك مع دهنها بالزيت، إستمري في مدها حتى تصبح رقيقة جدا.

5. ضعي ملعقة من خليط البيض و السكر

في وسط العجينة، إطوي أطراف العجينة من الجهتين حتى تغطي البيض ثم إطوي كذلك الأطراف الأخرى حتى تحصلي على مربع

6. سخني الزيت، ضعي فيه مربع العجينة، صبي عليه الزيت الساخن بواسطة ملعقة حتى يتفخ، أتركه حتى ينضج من الجهة السفلى و يصبح لونه ذهبيا، إقليه بواسطة ملعقة و شوكة.

7. ضعيه في كسكاس حتى يقطر منه الزيت الزائد، قدميه ساخنا. ■



# غريبة بالفرينة المحمصة

المقادير :

- 2 و 1/2 كيلات فرينة (ملحين)
- كيلة زبدة أو مرفرين طرية
- كيلة غير مملوطة سكر ناعم
- 3 أكياس سكر فانيليا



طريقة التحضير :

4. أضيفي الفرينتين مع التحريك المستمر حتى تحصلي على عجينة.
5. إقسميها إلى كويرات في حجم البرتقالة الصغيرة، أبرميها حتى يصبح سمكها 2 سم.
6. أرسمي خطوط بالضغط بظفر شوكة على سطح العجينة ثم قطعها على شكل معينات صغيرة، مرري السكين تحتهم لفصلهم عن الطاوله.
7. ضعيهم فوق صينية مرشوشة بالفرينة، أخبزهم في فرن هادئ لمدة 18-20 دقيقة. ■



# غريبة بالزيت

المقادير :

- 1 و 1/2 كأس زيت
- كأس غير مملو من السكر العادي
- 3 أكياس سكر فانيليا و 1/2 ملعقة خلاصة الفانيليا
- 1/2 كيس خميرة كيماوية
- 3-4 كؤوس فرينة "حسب إمكانيك"
- إمتصاص الفرينة إلى الدهن "قرفة مطحونة حديثا"
- بيضة

ملاحظة

هذه الغريبة العاصمية إقتصادية و تحضرها بالسكر العادي و الخميرة يجعلها مقرمشة و مبسة في نفس الوقت.



طريقة التحضير :

2. شكلي الغريبة على هيئة قب مسطحة قليلا.
3. ضعيهم فوق صينية مرشوشة قليلا بالفرينة زيتي قمة الغريبة بالقرفة.
4. إخبزيها في فرن هادئ. ■

1. أخفقي الزيت مع السكر، السكر الفانيليا أو خلاصة الفانيليا و البيض، أضيفي الفرينة المغريلة مع الخميرة بكميات صغيرة حتى تحصلي على عجينة يمكن تكويرها بسهولة.



# فهرس

- 4- نقاش محشي
- 6- نقاش صغيرة باللوز
- 7- بوتي فور باللوز و النستق
- 8- مميول بالتمر
- 10- مقروط للعسل
- 12- مقروط في للفرت
- 13- بطيخ بالفلوك (العجاني)
- 14- قرتليت مطايخ
- 15- قرتليت بالثاكار
- 16- قرت للفلوك
- 18- نقاش صغيرة بمجينة للتمر و الثاكار
- 20- نقاش مسكرة
- 22- قلايف
- 24- عجنينة و عجنينة
- 26- لقراص بالثاكار
- 27- لقراص بالفانيليا
- 28- طينينة تقليدية
- 29- طينينة بفرينة للعجن «لو زير»
- 30- نقاش باللوز و جوز الهند
- 31- حلويات صغيرة بالجبور
- 32- المجوزة
- 34- عجنينة الفلوك (العجاني)
- عجنينة الفلوك (العجاني) و البسكويت (العجاني)
- 35- عجنينة بالتمر باليسير
- 36- عجن باللوز
- 38- عجنينة للوز معشوة
- 39- عجنينة الحشوة جينوار
- 40- حلوة (العجاني)
- 41- ميرفت
- ميرفت على شكل بزون
- ميرفت على شكل فترات
- 42- ضرر للزيم
- 43- قرافل بثلاث اللوات و ثلاث عطور
- 44- بسكوي للطفال «روزن صغيرة ا»
- 45- «روزن صغيرة ا»
- 46- بسكوي صغير مالم
- بسكوي بالفلوك (لو البيركا)
- بسكوي بالثبوت
- 48- (هله) مالحه
- 49- قرافل صغيرة باللحم
- كيش صغيرة بالعجن
- 50- شور محشي
- 51- رقاق بالثفام
- 52- خفاش مسكرة
- 53- لقراص باللوز
- 54- بسكوي على شكل مرلوم
- 55- مثلثات معشوة بالزيم
- 56- فطائر
- 57- فطائر خفيفة بالعسل
- 58- كروكي بالفلوك (العجاني)
- 59- مربعات معشوة بالزيم
- 60- مقروطات مسكرة
- 61- مالحين
- 62- مالحين معشوة بالفلوك (العجاني)
- 63- مالحين معشوة بالزيم
- 64- لقراص مقرمشة
- 65- لقراص بالبرتقال
- 66- حلويات صغيرة رخامية
- 67- كوكيز بالثاكار
- 68- مسن محشي
- 69- فطيرة تقليدية بالزينة
- 70- غريبي بالزيت
- 71- غريبي بالفرينة (العجاني)

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>

<http://sidiali.ibda3.org>